

Peanutbutter coconut ramen

Opskrift til 6 portioner

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

Suppe

- 3-4 spsk. olie til stegning
- 2 strimler forårsløg
- 4 fed hvidløg
- 2 tsk. karry
- 2 tsk. chiliflager
- 1 lime (saften)
- 6 dl vand + 2 terninger bouillon (jeg bruger grøntsagsbouillon)
- 2 dåser kokosmælk
- godt med frisk sort peber

Peanutbutter paste

- 5 spsk. peanutbutter
- 100 g frisk ingefær
- 4 spsk. soyasauce
- 4 store spsk. brun farin

Toppings

- 1 bakke champignon + lidt olie, salt og peber
- 1 dl salte peanuts
- 150 g nudler (ramen eller egg nudler)
- frisk koriander til toppen
- lidt chiliolie til toppen (vær obs, det er meget stærkt)
- evt. sesam til toppen

Sådan gør du

1. Start med at snitte forårsløg og rive hvidløg. Svits begge af i rigeligt med olie på panden (en dyb pande eller wok) sammen med karry og chiliflager. Giv det 5 minutters tid.
2. Imens kan du komme bouillonterninger i en skål og hælde kogende vand over. Rør det sammen
3. Pres limesaft ud over krydderiblandingen på panden og hæld bouillonvandet ved. Lad det simre i 10 minutters tid, til det er kogt lidt ind.
4. Rør din paste sammen imens, ingefær skrælles og rives. Ellers røres det bare sammen i en skål.
5. Klargør også dine toppings imens: tænd ovnen på 200 grader varmluft. skyl champignon og skær dem i halve. Kom dem på en bageplade beklædt med bagepapir. Hæld lidt olie over og drys med salt og peber. Bag dem i 10 minutter. Tag så pladen ud, hæld peanuts ved siden af og bag yderst 5 minutter.
6. Tilbage til suppen: hæld kokosmælk og paste ned til denne her væske på komfuret. Lad det simre videre imens du koger nudler i en gryde ved siden af. De skal have 5-6 minutter i

kogende vand. Skyl efter med koldt vand, så de ikke klistrer.

7. Anret din ramensuppe ved at komme nudlerne i skåle. Hæld suppen over. Kom de her ristede champignon og peanuts over + frisk koriander, sesam og lidt chiliolie. Server med det samme.